



Vanillepudding



Melissa

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min. ⌚

Je Portion: 1407 kJ, 336 kcal, 30 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 22 g Fett, 175 mg Cholesterin, 0,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: €

veggie

Zubereitung

Step 1:

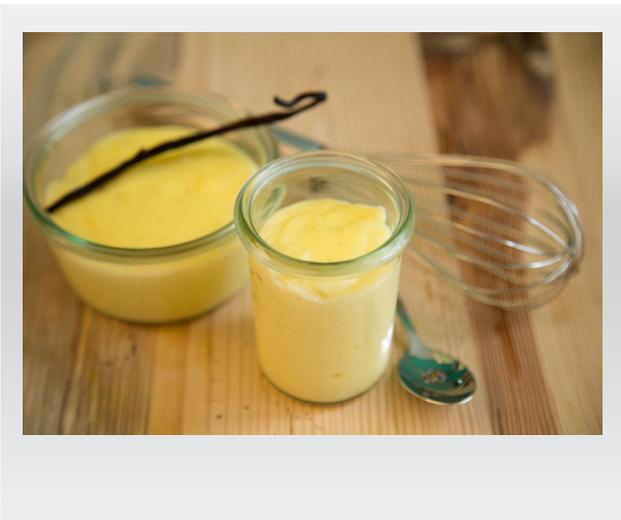
200 ml Milch mit der Sahne in einen Topf geben und langsam erhitzen. Die Vanilleschote der Länge nach einritzen, das Mark herauskratzen und samt Schote zur Milch-Sahne-Mischung geben.

Step 2:

Während die Mischung langsam aufkocht, verrührst du die restliche Milch mit dem Zucker, den beiden Eigelben und der Speisestärke bis keine Klümpchen mehr da sind.

Step 3:

Sobald die Milch-Mischung im Topf kocht, die Hitze reduzieren und die Vanilleschote entfernen. Dann die Pudding-Mischung langsam und unter ständigem Rühren zur heißen Milch in den Topf geben und unter Rühren kurz einmal aufkochen lassen bis die Masse dick wird. Dann sofort vom Herd nehmen und zum Abkühlen in kleine Formen füllen oder gleich warm genießen



Zutaten

Menge

300 ml	Milch
200 ml	Sahne
1	Vanilleschote (Alternativ ein Päckchen Vanille-Zucker)
60 g	Zucker
2	Eigelb
40 g	Speisestärke

Tipp

Wenn du vermeiden möchtest, dass sich eine Haut auf dem Pudding bildet, musst du den Pudding nach dem Abfüllen sofort mit Frischhaltefolie abdecken, sodass die Folie die Pudding-Oberfläche berührt.